

2019年 3 月号 旬のミニユース!

今月のおすすめパン

● バタール

天然酵母、国産小麦で作るパールブーケオリジナルのフランスパン。その他、ブル、バケットなどもあります。
(日によって変わります)

● フレンチレザン

天然酵母、国産小麦で作ったパールブーケオリジナルのフランスパン生地にレーズンをたっぷり入れて焼き上げました。
お勧め商品です!!

パンのご予約は
前日の12:00までに
お願いします

今月のスープとサラダ *途中で変更することがあります。

● オニオングラタン風スープ

玉ねぎをじっくり炒めて作ったオニオングラタンスープです。チーズと自家製クルトンをトッピング!!

● グリーンサラダ

(レタス、プチトマト、コーン、ローストくるみなどを使ったフレッシュなグリーンサラダです。)

3月のミニコンサート

毎週金曜日【12:10~12:40】

1日 ● 調整中

8日 ● ピアノ

菌田由紀子さん 塚田哲夫さん

15日 ● ピアノ、ヴァイオリン
デュオ・フラワリーズ

22日 ● 調整中

29日 ● ピアノ

おおすかみつおさん

お客様の声
をお聞かせ
ください。

店内にアンケートボックスを設置しました。ご意見、ご要望をお待ちしております。

お寄せいただいたご意見、ご要望は「お客様の満足していただけの店作りのため」役立ててまいります。

メールでのご意見も受け付けております。

アドレス pearl-bouquet@fuku-musashino.or.jp



体にやさしい
天然酵母パンの店



むさしのさくらまつりに出店します。

2019年4月7日(日)

10:00~15:00

場所:むさしの市民公園

お知らせ

焼きたてのパンの販売です。クッキーやパウンドケーキ、ラスクなどの焼き菓子もあります。

パンの豆知識

バタールとは？

フランスパンは小麦粉、酵母、塩、水を使って作ります。この生地を基本として各種成形方法の違いで異なる名前が付いています。最もポピュラーなものがバゲットです。形状が細長いので、クラストはバリバリで香ばしいです。バゲットは「棒」あるいは「杖」を意味します。バゲットと同じ生地で作られ、成形はバゲットよりも短いものがバタールです。

クラム部分が多くなるため、クラストよりクラムのモチモチした食感を楽しめます。「中間の」という意味で、太さがバゲットとバリジャンの中間にあります。バリジャンはバゲットより一回り大きく太い形状です。パールブーケではバゲット、バタール、ブール（生地は同じで丸めたもの）、フレンチレザン（レーズンを巻いたもの）などを販売しています。

*クラストはパンを焼いた時の外側、焼き色の部分のこと、クラムは中側の柔らかい部分のことです。

MARCH

3月

クロワッサン製造カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6 クロワッサン 製造日	7 おたのしみ Day	8 クロワッサン 製造日 ミニコンサート	9
10	11	12 クロワッサン 製造日	13	14 おたのしみ Day	15	16
17	18 クロワッサン 製造日	19	20	21	22 ミニコンサート	23
24 31	25	26 クロワッサン 製造日	27	28 クロワッサン 製造日 おたのしみ Day	29	30

〒180-0001

東京都武蔵野市吉祥寺北町4-11-16 武蔵野障害者総合センター1F

(社福)武蔵野 ワークセンター けさき 「パールブーケ」

(tel) 0422-54-5127 (FAX) 0422-54-5097